14.017 Krupicová kaša s ovsenými vločkami
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	20,00	20,00	25,00	25,00	28,00	28,00	31,00	31,00
maslo	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20	1,30	1,30
soľ	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
detská krupica	1,50	1,50	1,50	1,50	1,70	1,70	2,00	2,00
ovsené vločky	0,50	0,50	1,30	1,30	1,50	1,50	1,70	1,70
cukor práškový	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
kakao	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	210		270		310		360	

Receptúra

Výrobný postup

Ovsené vločky zomelieme, zmiešame s krupicou a namočíme do časti studeného mlieka. Ostatné mlieko osolíme, osladíme časťou cukru a dáme variť. Do vriaceho vlejeme namočené ovsené vločky, krupicu a povaríme. Na tanieri posypeme druhou časťou cukru zmiešanou s kakaom a polejeme roztopeným maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1208	290	8,77	12,0	0,0	36,0	0,4	251,4	1,1	0,081	0,1	0,3	1,6	0,3
B	1519	365	11,44	14,1	0,0	46,7	1,0	317,1	1,7	0,093	0,1	0,4	2,0	0,4
C	1721	413	12,88	15,6	0,0	53,9	1,1	355,6	1,9	0,103	0,1	0,4	2,2	0,5
D	1925	462	14,47	17,1	0,0	60,9	1,3	394,5	2,1	0,112	0,2	0,5	2,4	0,5